

Composición para el control del escaldado superficial en pomáceas.

Innovación

El escaldado de las frutas son las manchas pardas en la piel de estas, producto de oxidación de las ceras cuticulares, ocasionado por el estrés de frío al que se someten las frutas luego de su cosecha. Esta innovación refiere a un prototipo de antiescaldante de origen vegetal, con un nivel de protección sobre el 98% en peras Packham's Triumph y sobre 90% en manzanas Granny Smith. La protección se logra por recubrimiento.

Ventaja competitiva y aplicaciones

- ▶ Compuesto con alta capacidad antioxidante y estable.
- ▶ No presenta barreras regulatorias, a diferencia del principal agente de uso en el mercado (difenilamina - DPA), cuyo uso se encuentra prohibido en la Comunidad Económica Europea.
- ▶ Ingrediente activo de origen vegetal, puede ser comercializado como producto orgánico, sustentable y amigable ambientalmente.
- ▶ El principio activo es un aceite claro, sin olor, sin color y muy estable.
- ▶ No se pone rancio y soporta altas temperaturas.
- ▶ El origen vegetal de la sustancia lo hace altamente compatible y permeable en superficies lipídicas de las cutículas de las frutas cerosas, característica que permite ser usado en frutos de superficie cerosa que son almacenados en frío. A menor grosor de la cutícula, mayor es su efectividad, es el caso de su uso en peras.
- ▶ El principio activo tiene un excelente potencial como "antiescaldante natural" en manzanas y peras durante el proceso de guarda en frío.
- ▶ La aplicación puede ser líquida o gaseosa a las manzanas y peras, previo o durante la guarda en frío.



ESTADO DE DESARROLLO:

Prototipo probado en condiciones de campo controlado. Aún no se prueba a escala industrial.

TIPO DE PROTECCIÓN:

Tecnología en proceso de protección por patente, solicitud PCT/CL2017/050010

Septiembre 2019 inicio fase nacional en Chile, Estados Unidos, Europa, Perú y Argentina.

TITULARES: Universidad de Talca

INVENTORES: Carolina Torres Del Campo